

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Dieci Terre Antico Podere Sativus 2019
<b>Vinícola</b>	Dieci Terre
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	8 meses em botti de carvalho e 4 meses de afinamento em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Dieci Terre** é uma empresa que começou no ramo comercial e de exportação, e agora exhibe orgulhosamente em sua vitrine a tipicidade italiana. Com sua base na **Puglia**, a vinícola elabora vinhos de qualidade excepcional, nesta que se mostra como uma das mais promissoras regiões vitivinícolas do país, onde o clima mediterrâneo cria ótimas condições para a elaboração de vinhos encorpados, como o **Sativus**.

O *Antico Podere* deste exemplar advém dos **70% de Nero di Troia** de sua composição. A casta de origem antiga dificilmente é encontrada fora do salto da bota, onde as condições de maturação são ideais para gerar vinhos bem estruturados, com doses certas de acidez, taninos e teor alcoólico, garantindo todo o equilíbrio necessário para um total deleite ao paladar.

Complementado por **30% de Primitivo**, a tipicidade é o ponto alto do conteúdo desta garrafa. A elaboração deste vinho decorreu em tanques de aço inoxidável com finalização a cargo dos 8 meses em *botti* de carvalho e posterior afinamento em garrafa por 4 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi de alta intensidade



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras e vermelhas (cereja), especiarias adocicadas e picantes (anis estrelado), baunilha e toques de café



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

encorpado e sedoso, apresenta taninos polidos e acidez no ponto; as frutas e a madeira se destacam nos sabores

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA